



**You have downloaded a document from  
RE-BUS  
repository of the University of Silesia in Katowice**

**Title:** Relacje antonimiczne oparte na opozycji smaków

**Author:** Barbara Mitrenga

**Citation style:** Mitrenga Barbara. (2012). Relacje antonimiczne oparte na opozycji smaków. W: B. Mitrenga (red.), "Opozycja - przeciwieństwo - kontrast w języku i w tekście" (S. 91-108). Katowice : Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego



Uznanie autorstwa - Użycie niekomercyjne - Bez utworów zależnych Polska - Licencja ta zezwala na rozpowszechnianie, przedstawianie i wykonywanie utworu jedynie w celach niekomercyjnych oraz pod warunkiem zachowania go w oryginalnej postaci (nie tworzenia utworów zależnych).



UNIwersytet ŚLĄSKI  
W KATOWICACH



Biblioteka  
Uniwersytetu Śląskiego



Ministerstwo Nauki  
i Szkolnictwa Wyższego

## Relacje antonimiczne oparte na opozycji smaków

Złe przy dobrym / białe przy czarnym / słodkie przy kwaśnym /  
łatwiej i lepiej rozeznąć i wybrać człowiek może.

ReszPrz 35 (SXVI<sup>1</sup>)

Celem niniejszego artykułu jest próba odpowiedzi na pytanie, czy, a jeśli tak, to w jakim stopniu, w odniesieniu do przymiotników i rzeczowników będących nazwami i określeniami smaków można mówić o relacji antonimii. Do postawienia tak sformułowanego pytania upoważnia obserwacja różnych opinii językoznawców na ten temat oraz przykładowych rozwiązań przyjętych w polskiej praktyce leksykograficznej z zakresu antonimii leksykalnej.

W literaturze lingwistycznej można wskazać co najmniej trzy stanowiska dotyczące wzajemnych relacji semantycznych między przymiotnikami jakościowymi, będącymi określeniami czterech podstawowych jakości smakowych, reprezentowane przez Alicję Nagórko, Andrzeja Markowskiego oraz Jurija Apresjana. Najogólniejsza jest opinia Alicji Nagórko zawarta w książce *Zagadnienia derywacji przymiotników* (NAGÓRKO, 1987), wskazująca na fakt istnienia opozycyjnych par przymiotników będących określeniami różnych jakości smakowych. Badaczka nie rozstrzyga jednak, czy mamy do czynienia z opozycjami o charakterze antonimicznym. „Określenia smaków tworzą względnie zamknięty system z opozycjami w zakresie jakości: słodki – gorzki, kwaśny – słony...” (NAGÓRKO, 1987: 103).

Bardziej szczegółowa jest opinia Andrzeja Markowskiego, przedstawiona w pracy *Antonimy przymiotnikowe we współczesnej polszczyźnie na tle innych typów przeciwstawień leksykalnych* (MARKOWSKI, 1985), jednoznacznie wykluczająca istnienie opozycji antonimicznych między przymiotnikami określającymi cztery podstawowe smaki:

[...] nazwy smaków nie wchodzą w opozycje antonimiczne. Zasada porządkująca przymiotniki określające podstawowe smaki jest

---

<sup>1</sup> Wykaz użytych w tekście skrótów słowników znajduje się na końcu artykułu.

dość swoista. W zależności od kontekstu minimalnego przeciwstawia się bowiem przymiotnik *słodki* trzem pozostałym nazwom smaków, por.: *słodka* – *gorzka* [herbata], *słódkie* – *kwaśne* [jabłko], *słodka* – *słona* [woda], wszystkie przymiotniki przeciwstawiające się „słodkiemu” są względem siebie nazwami wykluczającymi się, ale nie wchodzą w żadne opozycje o charakterze przeciwstawnym.

(MARKOWSKI, 1986: 85)

Odmienne stanowisko prezentuje Jurij Apresjan w artykule *Antonimy leksykalne i przekształcenia wyrażen antonimicznych*<sup>2</sup>, który w analizie relacji między przymiotnikami *słodki* i *gorzki* proponuje wyjście poza ich realne znaczenia i wykorzystanie danych fizjologicznych na temat wrażliwości poszczególnych części języka na różne smaki:

Badania z dziedziny fizjologii wykazały, iż różne części języka w różnym stopniu reagują na rzeczy słodkie, gorzkie, kwaśne i słone. Czubek języka najlepiej odczuwa smak słodki, nasada języka – gorzki, boczne części języka – smak kwaśny i słony. Na podstawie tych danych [...] możemy określić (*smak*) *słodki* jako ‘(smak) przyjemny i najlepiej odczuwany przez koniec języka’, zaś *gorzki* jako ‘(smak) nieprzyjemny i najlepiej odczuwany przez początek języka’. W ten sposób uzyskujemy opozycje: ‘nieprzyjemny smak’ – ‘przyjemny smak’ oraz ‘początek’ – ‘koniec’, a więc antonimie typu *Anti*<sub>1</sub><sup>3</sup>.

(APRESJAN, 1974: 191)

Przeprowadzona analiza pozwoliła Apresjanowi na wysnucie wniosku, że intuicyjne wyobrażenia o rzeczywistości (tu: postrzeganie przymiotni-

<sup>2</sup> Artykuł, będący fragmentem książki Jurija Apresjana pt.: *Leksičeskaja semantika* wydanej w Moskwie w 1974 roku, został opublikowany w Polsce w 1974 roku w tłumaczeniu Elżbiety Janus. Pierwsze polskie wydanie *Semantyki leksykalnej* ukazało się w 1980 roku w tłumaczeniu Zofii Kozłowskiej i Andrzeja Markowskiego.

<sup>3</sup> Apresjan w analizie semantycznej antonimów wyróżnia trzy typy antonimii: *Anti*<sub>1</sub> (typy ‘zaczynać’ – ‘przestawać’ oraz ‘czynność’ – ‘usunięcie rezultatu czynności’, w których różnica między antonimami sprowadza się do różnicy między znaczeniami ‘zaczynać’ i ‘przestawać’, np. *wlecieć* – *wylecieć*, *zeszyc* – *rozpruć*), *Anti*<sub>2</sub> (typ ‘P’ – ‘nie P’ – następuje zanegowanie całego objaśnienia pierwszego wyrazu, np. *wilgotny* ‘zawierający wilgoć’ – *suchy* ‘niezawierający wilgoci’) oraz *Anti*<sub>3</sub> (typ ‘większy’ – ‘mniejszy’ (‘więcej’ – ‘mniej’), dotyczący m.in. przymiotników parametrycznych typu: *duży* – *mały*, *wysoki* – *niski*, *częsty* – *rzadki*) (APRESJAN, 1974: 180–189).

ków słodki i gorzki jako antonimów) nie zawsze stoją w sprzeczności z pojęciami naukowymi. Należy jednak zaznaczyć, że koncepcja „mapy języka”, na której Apresjan oparł swoją analizę, została podważona. Współczesne badania dowiodły bowiem, że wszystkie wrażenia smakowe mogą powstać w wyniku działania określonych bodźców na dowolny fragment języka zawierający kubki smakowe (SMITH, MARGOLSKIE, 2007: 91).

Warto zauważyć, że zarówno w ujęciu Apresjana, jak i Markowskiego rozważania dotyczące zjawiska antonimii w grupie przymiotników smakowych są w dużej mierze zbieżne z rozważaniami na temat antonimii w grupie nazw barw (kolorów). W obu ujęciach badacze wskazują na specyfikę tych grup przymiotników, przy czym Apresjan włącza je w obręb analizowanych „innych rodzajów antonimów”, natomiast Markowski wyklucza je z klasy antonimów i analizuje w obrębie „innych typów przymiotnikowych przeciwieństw leksykalnych”.

Rozwiązania w kwestii relacji antonimicznych między przymiotnikami określającymi jakości smakowe przyjęte w polskiej leksykografii są także zróżnicowane. Na podstawie materiału leksykalnego zarejestrowanego w: *Słowniku antonimów* Andrzeja Dąbrówki i Ewy Geller (SA), *Słowniku wyrazów przeciwstawnych* Reginy Matys (SWP), *Małym słowniku antonimów (wyrazów o znaczeniach przeciwstawnych)* Piotra Żmigrodzkiego (MSA), *Słowniku synonimów i antonimów* Marty Pawlus i Beaty Gajewskiej (SSiA), *Popularnym słowniku synonimów i antonimów* Małgorzaty Marcjanik i Grzegorza Dąbkowskiego (PSSiA) oraz *Słowniku semantyczno-syntaktycznym przymiotników polskich* Władysława Śliwińskiego (SSSPP), można mówić o różnych podejściach polskich leksykografów do zagadnienia antonimii opartej na opozycji smaków.

Podstawowa różnica sprowadza się do uwzględniania bądź nieuwzględniania tzw. antonimów kontekstowych. Słowniki, w których brane są pod uwagę antonimy kontekstowe (SA, SWP, SSiA), rejestrują antonimy smakowe, natomiast słowniki zasadniczo pomijające antonimie kontekstową (MSA, PSSiA, SSSPP) nie uwzględniają również opozycji smakowych.

Źródłami leksykograficznymi poświadczającymi możliwe opozycje między smakami są także słowniki języka polskiego. Analiza definicji przymiotników będących nazwami podstawowych smaków odnotowanych w słownikach historycznych i współczesnych języka polskiego pokazuje, że w przypadku smaku słodkiego i gorzkiego (oraz w niewielkim stopniu także kwaśnego) odwoływanie się w definicji do innych jakości smakowych jest stosunkowo częstą praktyką leksykograficzną. Poniższe zestawienie (tabela 1) pokazuje, że słodki smak definiowany jest w opozycji do smaku gorzkiego, kwaśnego, słonego, a także do ostrości i cierpkości. Natomiast smaki gorzki i kwaśny przeciwstawiane są smakowi słodkiemu.

TABELA 1

Opozycje smaków na podstawie definicji przymiotników *słodki, gorzki i kwaśny*

Smak	Fragment definicji	Źródło
słodki	mający słodki smak, <b>nie gorzki ani kwaśny</b>	SStp
	przyjemny w smaku, <b>nie mający w sobie goryczy, kwasu, soli, ostrości, cierpkości</b>	SWil
	mający smak taki, jak cukier, miód itp. także: <b>niekwaśny, niesłony</b>	SJDP
	<b>niekwaśny, niesłony</b> (tylko w terminach)	SJP
	Słodkie jedzenie lub picie [...] <b>nie jest kwaśne ani słone</b>	ISJP
gorzki	<b>nieosłodzony, niesłodki, bez cukru</b>	SW
	mający ostry, nieprzyjemny smak, taki jak piołun, gorczyca itp. lub kojarzący się z takim smakiem [ <b>przeciwstawiany słodkiemu</b> ]	SJPD
	mający ostry, nieprzyjemny smak, taki jak piołun, gorczyca lub kojarzący się z takim smakiem, <b>przeciwstawiany słodkiemu</b>	SJP
	Gorzkie jedzenie lub picie to takie, które [...] <b>nie zostało posłodzone</b> ( <i>gorzka herbata</i> )	ISJP
	mający ostry, nieprzyjemny smak lub zapach, zawierający gorycz, goryczkę; także: <b>niemający cukru, niesłodzony</b>	USJP
kwaśny	nasycony kwasem, <b>nie słodki, nie praśny</b>	SWil

Źródło: Opracowanie własne.

Relacje antonimiczne oparte na opozycji smaków, tj. *słodki – gorzki* i *słodki – kwaśny*, widoczne są również w paremiologii. Na podstawie *Księgi przysłów polskich* (KPP) i *Nowej księgi przysłów polskich* (NKPP) można wskazać szereg przykładowych użyć opartych na wymienionych opozycjach:

*Rzadko słodycz bez goryczy.*

*Za łyżkę słodyczy beczka goryczy.*

*Gorzkość słodyczą się nagradza.*

*Nie bądź gorzkim, bo cię splują, nie bądź słodkim, bo cię zżują.*

*Nie łaż tam, gdzie robią słodko, bo cię przyjmą kwaśno.*

W przytoczonych przysłowiaach relacje o charakterze antonimicznym oparte są na przeciwstawieniu nazw smaków *słodycz – gorycz*, *gorzkość – słodycz*, jakości smakowych *gorzki – słodki*, określeń *słodko – kwaśno*.

Przykłady przysłów zbudowanych na opozycji *słodki – gorzki* opisuje również Julian Krzyżanowski w trzytomowym dziele zatytułowanym *Mądrej głowie dość dwie słowie* (KRZYŻANOWSKI, 1975), wśród nich warto

zwrócić szczególną uwagę na dwa: *Słodko się pije, gorzko się płaci* oraz *Kto nie skosztuje goryczy, ten nie będzie jeść* (nie ma prawa do) *słodyczy*. Autor dostrzega podobieństwo między przysłowiem *Kto nie skosztuje goryczy, ten nie będzie jeść* (nie ma prawa do) *słodyczy* i skargą dzieci z *Dziadów* części II Adama Mickiewicza: *Kto nie doznał goryczy ni razu, Ten nie dozna słodyczy w niebie* (II, w. 111–112). Dowodzi, że przysłowie i aforyzm Mickiewicza są odmianą heksametru łacińskiego: *Dulcia non meruit, qui non gustavit amara* (Na słodycz nie zasłużył, kto nie zakosztował goryczy), które w Aleksandrze Ulricha von Eschebacha z końca XIII wieku zostało sparafrazowane w postaci: *Kto nie może znieść goryczy, musi unikać słodyczy* (KRZYŻANOWSKI, 1975, T. 1: 222). Krzyżanowski zaznacza jednak:

Sam pomysł zresztą ma, być może, metrykę jeszcze starszą, bo sięgającą wieku VI. Wilhelm Bruchnalski mianowicie w zapomnianym dziś artykule *U jednego źródła* zacytował fragment *Dialogów* papieża Grzegorza Wielkiego dotyczący dzieci, którym – jego zdaniem – zamknięty jest wstęp do nieba [...], jeśli skutek nadmiernej czułości rodziców nie doznały trudów życia [...].

(KRZYŻANOWSKI, 1975, T. 1: 222)

Na gruncie języka polskiego autor dopatruje się parafrazy heksametru łacińskiego w ludowym powiedzeniu: *Kto nie pił gorzałki, od piernika wara*, w pełniejszej postaci zapisanym w wierszu Józefa Epifanego Minasowicza: *Kto nie pije gorzałki i od niej unika, Ten słodkiego nie godzien kosztować piernika* (KRZYŻANOWSKI, 1975, T. 1: 221).

Opozycję *słodki* – *gorzki* realizują także inne przysłowia, przy czym należy zwrócić uwagę, że elementami struktury przysłów mogą być również wyrazy *cukier*, *zółć* i *piołun*:

*U nauk korzenie gorzkie, ale owoce słodkie.*

*Nałogi słodko się zaczynają, a gorzko kończą.*

*Macocha choćby z cukru, zawsze gorzka.*

*Cukier na języku, żółć w sercu.*

*Jeśli ma być słodko, niechże będzie jak cukier, a jeśli gorzko, to jak piołun.*

Przytoczone przykłady pokazują, że w przysłowiach i powiedzeniach przymiotniki określające podstawowe jakości smakowe oraz rzeczownikowe nazwy smaków (*słodycz*, *gorzycz*, *gorzkość*) funkcjonują przede wszystkim w znaczeniach wtórnych, tj. związanych ze sferą uczuć. Realizowana opozycja *słodki* – *gorzki* (także *słodki* – *kwaśny*) dotyczy zatem dwóch skrajnie różnych odczuć, dla których punktem odniesienia są wrażenia związane z percepcją przyjemnego smaku słodkiego i nieprzyjemnego smaku gorzkiego i/lub kwaśnego.



## Kontekstowe antonimy przymiotnika *słodki*

Przy uwzględnieniu antonimii kontekstowej dla każdego przymiotnika nazywającego podstawowe jakości smakowe można wskazać jego kontekstowe antonimy. Dalsza analiza pokaże, że poszczególne przymiotniki określające smaki mają różną liczbę kontekstowych antonimów oraz mogą wchodzić w różnorodne opozycje antonimiczne.

Największą liczbę kontekstowych antonimów ma przymiotnik *słodki*. Konteksty te nie dotyczą substancji słodzących (*miodu, cukru*) oraz innych naturalnie słodkich produktów (*lukrecji, rodzynek, bakalii*). Zwłaszcza wyrazy *cukier* i *miód*, jako dwa najbardziej znane i najpowszechniej wykorzystywane produkty w polskiej kuchni do słodzenia, wskazywane są w definicjach słownikowych przymiotnika *słodki* oraz funkcjonują w porównaniach typu *X jak Y (słodki jak...)*<sup>4</sup>.

O kontekstowych antonimach można natomiast mówić w odniesieniu do smaku owoców. Dla naturalnej słodyczy owoców nabywanej w procesie dojrzewania opozycją jest kwaśny smak niedojrzałych owoców. W tym kontekście antonimami są przymiotniki *słodki* i *kwaśny*, realizujące opozycję *słodki – kwaśny*. Abstrahując od różnic smakowych wynikających z różnych odmian i gatunków owoców, można założyć, że dojrzały owoc jest słodki, natomiast przed osiągnięciem fazy dojrzałości charakteryzuje się smakiem kwaśnym (także cierpkim), przy czym stopień natężenia smaku kwaśnego może być różny (por. *kwaśne jabłka, kwaskowate winogrona*). Warto również zauważyć, że przymiotnik *kwaśny* definiowany jest przez odniesienie do smaku niedojrzałych owoców, np.: ‘mający cierpki smak, charakterystyczny dla niedojrzałych owoców’ (SStp), ‘o cierpkim, charakterystycznym dla octu i niedojrzałych owoców smaku’ (SXVI), ‘mający smak cierpki, taki jak smak cytryny, octu, niedojrzałych jabłek’ (SW). Potwierdzeniem relacji antonimicznej między przymiotnikami *słodki* i *kwaśny*, gdy mowa o smaku owoców, jest poprawność poniższych zdań<sup>5</sup>:

<sup>4</sup> Znane zdanie z filmu Stanisława Barei *Poszukiwany, poszukiwana* (*Jaka jest zawartość cukru w cukrze?*) jest absurdalne, przy czym jego absurdalność jest minimalizowana różnym rozumieniem słowa *cukier* (jako substancji chemicznej o określonych parametrach oraz artykule handlowym), na co zwraca uwagę Jerzy Bralczyk w *Leksykonie nowych zdań polskich. Od lat 70. do dziś*. Bralczyk pisze: „Ile cukru, tyle słodyczy” oraz „W cukrze jest cukier, musi być, to pewne. Ale czy tylko cukier? A jeśli nie tylko, to ile jest tam cukru? Cukier to słodycz. Można, trawestując Pismo Święte, zapytać: jeśli cukier straci swój smak, czym go posłodzić?” (BRALCZYK, 2005: 88, 89). Wyłączając poza obręb rozważań sytuacje, w których słodycz cukru jest podawana w wątpliwość, cukier postrzegany jest jako substancja, której immanentną cechą jest smak słodki.

<sup>5</sup> Formę zdań kontrolnych przytoczono za Piotrem Żmigrodzkim (ŻMI-GRODZKI, 2005: 178).

*Z tego, że jabłko jest słodkie, wynika, że jabłko nie jest kwaśne.  
Z tego, że jabłko nie jest kwaśne, nie wynika, że jabłko jest słodkie.*

Ponieważ percepcja smakowa związana ze spożywaniem owoców zakłada odczucia smakowe rozpięte na skali od smaku kwaśnego do słodkiego, wydaje się, że w tym kontekście dla antonimów *słodki* – *kwaśny* można mówić o tzw. gradacji antonimicznej. W takim użyciu punktem odniesienia dla stopnia wyższego nie jest odpowiadający mu przymiotnik w stopniu równym, lecz znaczenie komparatiwu determinowane jest przez znaczenie antonimu względem przymiotnika w stopniu równym (TOKARSKI, 1976b: 340)<sup>6</sup>. Komparatiwy *słodszy* i *kwaśniejszy* w znaczeniach odnoszących się do przymiotników *słodki* i *kwaśny* w stopniu równym zawierają przykładowe zdania:

- (1) *Jabłko A i jabłko B są słodkie, ale jabłko A jest słodsze od jabłka B.*
- (2) *Jabłko A i jabłko B są kwaśne, ale jabłko A jest (już nieco) słodsze od jabłka B.*
- (3) *Jabłko A i jabłko B są kwaśne, ale jabłko B jest kwaśniejsze od jabłka A.*
- (4) \**Jabłko A i jabłko B są słodkie, ale jabłko B jest kwaśniejszy od jabłka A.*

Wśród podanych zdań możliwe są konstrukcje z komparatiwem *słodszy*, zarówno w znaczeniu natężenia cechy ‘bardziej słodki’, czyli intensyfikacji cechy wyrażonej przez *positivus* *słodki* (zdanie 1), jak i w znaczeniu ‘mniej kwaśny’, zdeterminowanym kontekstowym antonimem *kwaśny* (zdanie 2). Komparatiwus *słodszy* w znaczeniu ‘mniej kwaśny’ określa jakość pośrednią pomiędzy smakiem kwaśnym i słodkim. Możliwe jest również zdanie z użyciem stopnia wyższego przymiotnika *kwaśniejszy* w znaczeniu ‘bardziej kwaśny’ (zdanie 3), natomiast nie jest poprawne zdanie z użyciem komparatiwu *kwaśniejszy* w znaczeniu ‘mniej słodki’ (zdanie 4).

Zależność tę można wytłumaczyć w następujący sposób: smak słodki owoce zyskują stopniowo w procesie dojrzewania, zatem smak kwaśny z czasem przechodzi w słodki (możliwe jest więc określenie „niepełnej” słodyczy przez odniesienie do pierwotnego smaku kwaśnego). Nie jest natomiast możliwe użycie określenia *kwaśniejszy* w znaczeniu ‘mniej słodki’ dla zróżnicowania natężenia słodkiego smaku dojrziałych owoców<sup>7</sup>.

<sup>6</sup> Zob. SAFAREWICZ, 1976; LASKOWSKI, 1977.

<sup>7</sup> Tokarski uważa, że każdy z antonimów może stanowić podstawę dla utworzenia komparatiwu w funkcji wyrażania cechy pośredniej między właściwą opozycją antonimiczną, a to, który z antonimów stanowić będzie bazę dla utworzenia komparatiwu w takiej funkcji, zależy od intencji nadawcy i treści, jaką chce przekazać (TOKARSKI, 1976b: 342).



Poniżej analizie poddane zostaną kontekstowe antonimy przymiotnika *słodki* w odniesieniu do produktów, których słodki smak determinowany jest zawartością słodkich substancji. Wśród nich wyróżnić można dwa typy produktów:

- takie, które bez dodatku substancji słodzącej charakteryzują się innym smakiem (przeważnie gorzkim, jak: *kawa, herbata, wino*);
- takie, które bez dodatku substancji słodzącej postrzegane są zazwyczaj jako mdłe, niesmaczne (*ciasto, budyń, krem, lody* i inne desery, przetwory owocowe, jak: *sok, dżem, konfitury, kompot*).

W przypadku produktów należących do pierwszej grupy możliwe są kontekstowe opozycje antonimiczne *gorzka – słodka* (*kawa, herbata*) oraz *słodkie – wytrawne* (*wino*) dla przeciwstawienia smaku produktów bez lub z dodatkiem cukru. Określenie *niesłodka* (*kawa, herbata*) odnosi się zarówno do produktu bez, jak i z niewielką zawartością cukru (tj. ledwo wyczuwalnym słodkim smakiem). Do wyrażenia jakości pośredniej między smakami *słodkim* i *wytrawnym* służą złożenia liczebnikowo-przymiotnikowe z liczebnikiem *pół-*, np. *półsłodki* ‘o napojach alkoholowych: pośredni między słodkim a półwytrawnym, niezbyt słodki’ (USJP) i *półwytrawny* ‘o winie stołowym: pośredni między wytrawnym i półsłodkim pod względem zawartości cukru’ (USJP).

Dla drugiej grupy produktów możliwymi kontekstowymi antonimami są *słodki – niesłodki* (*krem, budyń*), natomiast w przypadku napojów i przetworów przyrządzonych z kwaśnych owoców także *słodki – kwaśny* lub *słodki – niesłodki* (*kompot, dżem, sok*). W polszczyźnie funkcjonują również określenia *niskosłodzony – wysokosłodzony* (*dżem, sok*), wskazujące na niską bądź wysoką zawartość cukru, a więc oznaczające mniej lub bardziej intensywny słodki smak.

Poza analizowanymi dotychczas opozycjami antonimicznymi charakterystycznymi dla smaku słodkiego funkcjonują również opozycje: *słodka – ostra* (*papryka*), *słodka – kwaśna* (*kapusta*), *słodka – słona* (*woda*). Opozycja *słodki – ostry* jest jednostkowa, możliwa jedynie w odniesieniu do smaku papryki, jako przyprawy dodawanej zwłaszcza do potraw mięsnych, pozostałe wskazane opozycje będą przedmiotem analizy w dalszej części artykułu.

Warto dodać, że o relacjach antonimicznych *słodki – gorzki* i *słodki – kwaśny* można mówić w odniesieniu zarówno do podstawowych znaczeń związanych z percepcją smakową, jak i związanych ze sferą uczuć. Wskazują na to liczne użycia przymiotników *słodki, kwaśny* i *gorzki* jako określeń dobrego lub złego nastroju, humoru, stanu emocjonalnego (np. *słodki uśmiech, kwaśna mina, kwaśne spojrzenie, gorzki grymas, gorzka twarz*). Ponadto potwierdzeniem tej obserwacji są także użycia przymiotników *słodki, kwaśny* i *gorzki* odnoszące się do tego, co miłe i przyjemne bądź nie-miłe i nieprzyjemne dla człowieka (por. *słodki sen, słodkie wspomnienia, słodkie marzenia, gorzka nauczka, gorzka ocena, gorzka ironia*).

## Kontekstowe antonimy przymiotnika *kwaśny*

Podobnie jak w przypadku naturalnie słodkich produktów, również w odniesieniu do produktów naturalnie kwaśnych nie jest możliwe wskazanie ich kontekstowych antonimów. We współczesnych słownikach języka polskiego produkty takie jak cytryna, ocet i niedojrzałe owoce to najbardziej typowe reprezentacje dla smaku kwaśnego, wykorzystywane w definicjach smaku kwaśnego, np.: ‘smaku cytryny, octu itp., mający smak kwasu’ (SW), ‘mający smak cierpki, taki jak smak cytryny, octu, niedojrzałych jabłek itp.; skwaśniały’ (SJPD), ‘mający cierpki smak, taki jak smak cytryny, octu, niedojrzałych jabłek itp.’ (SJP), ‘Kwaśne jedzenie lub picie ma nieprzyjemny smak, taki jak ocet lub cytryna. Także o takim smaku’. (ISJP), ‘mający cierpki smak, taki jak smak cytryny, octu itp.’ (USJP).

W polszczyźnie w porównaniach *X jak Y... (kwaśny jak...)* funkcję członu porównującego pełnią także inne produkty charakteryzujące się kwaśnym smakiem (*serwatka, szczaw, barszcz, ocet siedmiu złodziei*).

W odniesieniu do innych kwaśnych produktów możliwe jest wskazanie przykładowych kontekstowych antonimów. Dotyczy to zwłaszcza grupy produktów, które uległy procesowi fermentacji, wśród nich wyróżnia się opozycje *kwaśny – słodki* oraz *kwaśny – praśny*. W opozycji *kwaśny – słodki* (*kapusta, mleko*), *kwaśny* oznacza produkt, który uległ fermentacji, natomiast *słodki* – taki, który jej nie uległ.

Opozycja *kwaśny – słodki*, podobnie jak opozycja *kwaśny – praśny*, dotyczy grupy produktów (pieczywa, chleba, placków, miodu pitnego), które zostały zakwaszone (poddane procesowi fermentacji) przez dodanie zaczynu/zakwasu, w opozycji do tych, które nie zostały poddane takiemu procesowi. Przymiotnik *kwaśny* (także *zakwaszony*) służy określeniu potraw charakteryzujących się smakiem kwaśnym, będącym wynikiem procesu fermentacji, natomiast kontekstowo antonimiczne przymiotniki *słodki* lub *praśny* nazywają potrawy *niekwaśne* (przymiotnik *praśny* w znaczeniu odnoszącym się do smaku definiowany jest we współczesnych słownikach języka polskiego jako ‘taki, który nie uległ fermentacji, niekwaśny’ (SJP, USJP), ‘Praśne pieczywo jest zrobione z nie zakwaszonego ciasta’ (ISJP)<sup>8</sup>). Spośród najnowszych słowników jedynie USJP rejestruje przymiotnik *praśny* z kwalifikatorem *książek*, co wskazuje na jego ograniczony zakres użycia<sup>9</sup>.

<sup>8</sup> Por. *praśność* ‘niekwaszoność, słodkość’, *praśnysz* ‘chleb niekwaszony’, także wyrazy pochodne: *praśnek, praśnik, praśnica* (SL); *praśny* ‘niekwaśny, taki, który nie przeszedł fermentacji’ i ‘nie mający wyraźnego smaku: niekwaśny, niesłony’ (SJPD).

<sup>9</sup> Opozycja *kwaśny/kwaszony – praśny/niekwaszony* w odniesieniu do chleba i ciasta ma głębokie symboliczne znaczenie w chrześcijaństwie. W Biblii Starego

Warto również nadmienić, że w latach 80. ubiegłego wieku wyrazy *praśny* i *praśność* były przedmiotem analizy w dwóch artykułach opublikowanych na łamach „Języka Polskiego”, w których ukazane zostały jako wyrazy archaiczne, funkcjonujące we współczesnym języku w nowych znaczeniach. Analizę semantyczną przymiotnika *praśny* przeprowadził Stanisław Urbańczyk w artykule *Co znaczy dziś wyraz praśny?* (URBAŃCZYK, 1982: 21–24), *praśny* i *praśność* były również przedmiotem zainteresowania Stanisława Bąby w artykule *Praśny i praśność* (BĄBA, 1988: 192–194). W obu tekstach zwrócono uwagę, że wymienione wyrazy „to przywracane dziś do życia archaizmy ze zmienionym znaczeniem” (BĄBA, 1988: 192). Pierwotne znaczenie związane z niekwaszonością i słodkością, które określały coś konkretnego: chleb, placek, opłatek, miód, współcześnie odnosi się do czegoś abstrakcyjnego: wesela, czynu, strony życia, prawdy życia (URBAŃCZYK, 1982: 23).

Bąba określił nowe znaczenie przymiotnika *praśny* jako ‘prymitywny, infantylny’, natomiast o nowym znaczeniu rzeczownika *praśność* pisał: „[...] to jakby prymitywizm, prostota, a może nawet i prostactwo” (BĄBA, 1988: 193). Uważał on jednak, że nowe znaczenie przymiotnika *praśny* nawiązuje w pewien sposób do znaczenia pierwotnego: „Pieczenie praśnego chleba nie wymagało przecież zbyt wielu zabiegów, było czynnością prostą, czymś tak naturalnym, jak wybieranie świeżego miodu z ula. Odległość między prostotą a prymitywizmem nie jest duża. Nastąpiła zatem jakby zmiana dominanty znaczeniowej: *praśny* ‘niekwaszony, nie mający wyraźnego smaku’ → ‘prosty, nieskomplikowany’ → ‘prymitywny’, ‘infantylny’” (BĄBA, 1988: 193). W USJP wyraz *praśny*, oprócz podstawowego, ma dwa znaczenia przenośne: ‘noszący znamiona ludowości, prosty, surowy, zgrzebny, bezpretensjonalny’ oraz ‘świadczący o zacofaniu cywi-

---

i Nowego Testamentu w wielu miejscach pojawia się *kwaszony* lub *praśny chleb*, *kwaszone ciasto*,  *kwas* (zob. m.in.: Wj 12, 17–20; Pwt 16, 3, 4; Oz 7, 4; Kpł 23, 17; Łk 12, 1; Ga 5, 9). Kwaszony chleb był podstawowym elementem jadłospisu starożytnych Izraelitów, jednak z powodów religijnych w czasie obchodzenia Paschy zakazane było nie tylko spożywanie chleba na zakwasie, lecz także przechowywanie zakwasu w domach Izraelitów, co miało gwarantować zachowanie w pamięci wybawienia Izraela podczas wyjścia narodu z Egiptu (LB: 415). W I Liście św. Pawła do Koryntian (Kor 5, 7–8) czytamy: „Bracia! Uprzątnijcie stary kwas, abyście byli nowym ciastem, jako jesteście praśnymi; albowiem także i nasz Baranek wielkanocny, Chrystus, został ofiarowany. A przeto świętujmy nie w starym kwasie, ani w kwasie złości i przewrotności, ale w praśnikach szczerości i prawdy”. W tym fragmencie ciasto kwaszone jako symbol „oznaczało związek z dawną, grzeszną istotą życia przedchrześcijańskiego. Słodkie ciasto to podarowany przez Jezusa nowy początek [...], którego można doznać w wierze” (LB: 135). Obraz kwasu jest w Biblii pozytywny (np. Mt 13, 33; Łk 13, 20–21), częściej jednak negatywny (Mt 16, 6, 11–12; Mk 8, 15) (LB: 415).

lizacyjnym, o kulturalnym i umysłowym ubóstwie, pozbawiony ogłady, kultury; prymitywny, prostacki, grubiański’.

W odniesieniu do produktów charakteryzujących się kwaśnym smakiem, które uległy zepsuciu, poza przymiotnikiem *kwaśny* możliwe jest użycie licznych dewerbalnych określeń: *przekwaśniałe* (mleko) ← *przekwaśnić* ‘stać się zbyt kwaśnym, za bardzo skwaśnić’; *skisłe* (mleko) ← *skisnąć* ‘ulec fermentacji, skwaśnić; zepsuć się’; *skwaszony* (kompot) ← *skwasić się* ‘o artykułach żywnościowych: stać się kwaśnym, zepsuć się; skwaśnić’; *skwaśniały* (chleb) ← *skwaśnić* ‘o artykułach żywnościowych: stać się kwaśnym; zepsuć się, skwasić się’; *zakisły* (ser) ← *zakisnąć* ‘skwaśnić i zepsuć się’<sup>10</sup>. Nie mają one jednak kontekstowych antonimów.

### Kontekstowe antonimy przymiotnika *gorzki*

Na przestrzeni wieków różne produkty postrzegane były jako gorzkie. Wśród nich wymienić można m.in. rośliny i zioła (aloes, ciemierzyc, chmiel, chrzan, cykor, gorczyca, piołun) oraz substancje (żółć, opium, chinina, mirra, dziegieć). Najbardziej typowe z nich odnotowane zostały w definicjach przymiotnika *gorzki* w słownikach języka polskiego (por. ‘smaku żółci albo piołunu’ (SW), ‘mający ostry, nieprzyjemny smak, taki jak piołun, gorczyca itp. [...]’ (SJPD)) oraz w porównaniach typu *X jak Y* (*gorzki jak piołun/chmiel/cykor/gorczyca/pieprz/żółć*). Z nazwami produktów, dla których gorzki smak jest cechą immanentną, nie łączą się przymiotniki określające opozycyjne smaki. Nie istnieją zatem kontekstowe antonimy dla przymiotnika *gorzki* w wyrażeniach *gorzka żółć*, *gorzka cykor* czy *gorzki piołun*.

W materiale historycznojęzykowym częste są natomiast poświadczenia, w których przez zestawienie nazw najbardziej typowych produktów charakteryzujących się słodkim lub gorzkim smakiem realizowana jest opozycja *słodki – gorzki*. Dotyczy to użyc przed wszystkim rzeczowników *żółć* i *piołun*. W SL odnotowane są między innymi następujące konteksty:

*Gdzie miód tam też żółć.* Eraz. jęz. B 5 (SL).

*Fortuna żółć miesza z miodem.* Chrośc. Luk 135 (SL).

*Kąsek żółci beczkę miodu popsuje.* Burl. a 4 (SL).

*Na miód, nie na żółć łowią ludzie muchy.* Jabł. Ez. 97 (SL).

*Obróciły się w piołun cukry, miody.* Jabł. Buk. 2 (SL).

<sup>10</sup> Definicje czasowników cytuję za USJP. *Przekwaśnić*, jako jedyny spośród podanych czasowników, opatrzony jest kwalifikatorem *przestarz.*

Wśród poświadczeń wyekscerpowanych ze słowników języka polskiego można również wskazać liczne użycia przenośne, w których wyrazy *żółć* i *piołun* pojawiają się w opozycji do *miodu* i *słodyczy*:

*Acz były słodkie słowka / ale gorzki piołun był pod językiem ich.* RejPos List 251 (SXVI).

*Dla niego ta żona piołunem, a dla mnie byłaby słodyczą.* Teatr. 9, 40 (SJPD).

*Spragniony, chciwie czarę życia piłem – tyle piołunu! Słodyczy tak mało!* Zmor. Poezje 112 (SJPD).

*Słodycz ta podobno mu się żółcią stanie.* Teatr. 14, 74 (SJPD).

Zatem na podstawie przytoczonych poświadczeń tekstowych można mówić o kontekstowej opozycji *słodki* – *gorzki* realizowanej zazwyczaj nie przez antonimiczne zestawienie przymiotników *słodki* i *gorzki*, lecz przez przeciwstawienie nazw produktów charakteryzujących się opozycyjnymi smakami.

Do grupy produktów cechujących się naturalnie gorzkim smakiem, które mogą być wartościowane dodatnio lub ujemnie w zależności od indywidualnych odczuć perceptora, należą przede wszystkim kawa i kakao oraz niektóre owoce i warzywa. W przypadku kawy i kakao można wskazać antonimy *słodki* – *gorzki*, przy czym w określeniach *słodka kawa*, *słodkie kakao* przymiotnik *słodki* wskazuje na słodycz determinowaną ilością dodanej substancji słodzącej, natomiast *gorzka kawa*, *gorzkie kakao* określają produkty bez dodatku cukru.

W odniesieniu do grupy produktów, których gorzki smak może być wartościowany dodatnio lub ujemnie w zależności od indywidualnych odczuć perceptora, a determinowany jest albo sposobem produkcji, albo brakiem substancji słodzącej, można wyróżnić opozycję *gorzka* – *mleczna* (*czekolada*) oraz *słodki* – *gorzki* (*syrop*, *herbata*, *nalewka ziołowa*).

Na zakończenie tej części rozważań warto poświęcić uwagę leksykalnym wykładnikom smaku gorzkiego, zwłaszcza w kontekście historycznym, sygnalizującym cechę produktów, które uległy zepsuciu. W dawnych wiekach spożywanie nieświeżych potraw było bowiem niemal na porządku dziennym. Jędrzej Kitowicz w opisie potraw starożytnych zwraca uwagę, że do pieczenia ciast używano starego masła, które uważane było za lepsze niż młode, ponieważ było „sporsze” (ostrzejsze w smaku):

[...] ciasta owych czasów dla nie wydoskonalonej sztuki kucharstwa były bardzo ciężkie i grube względem teraźniejszej delikat-

ności onych. Nie dobierano do nich masła młodego, ale owszem starego, czasem aż zielonego, albowiem takie było sporsze, dając więcej czucia swego, choć w mniejszej kwocie użyte niż młode [...]. Język też inaczej nie poznaje delikatności smaku, tylko przez używanie coraz łagodniejszych potraw; więc kiedy nie kosztował tortów i ciast francuskich, z młodym masłem pieczonych, przyjmował z gustem i pieczone z starym ciasta, jako specjały, lepsze od klusków i pierogów.

(KITOWICZ, 1985: 227)

W materiale historycznojęzykowym można wskazać poświadczenia, mówiące o psuciu się, gniciu i gorzknięciu jedzenia<sup>11</sup>:

*Choroba to bywa z zapsowania i z zagnięłości pokarmów [...].* Sak. pr. 75 (SL).

*Zgorzknienie oleju, oliwy, olejku.* Cn. Th. 1424 (SL).

*Zjęłczałą okrasą cuchnące jadło przełknął.* Orzesz. (SW).

*Masło zjęłczałe. Słonina zjęłczała.* (SW).

*Zgorzkniałe mięso, masło.* Troc. (SW).

Przykłady te pokazują, że gorzki smak, będący skutkiem zepsucia pokarmów, ma w polszczyźnie swoje leksykalne wykładniki. Należą do nich derywaty z prefiksem *z-* utworzone od czasownika *gorzknąć* (*zgorzknąć, zgorzknienie, zgorzkniałość, zgorzkniały*) oraz czasownik *jęłzczeć* i jego derywaty (*jęłkość, zjęłzczeć, zjęłczały, jęłki*). Ponadto dawne słowniki języka polskiego rejestrują również formy przedrostkowe imiesłowowe, np. SL i SWil: *przegorzkniały, przegorsniały* 'który stał się gorzkim, zjęłczały, jęłki', *przygorzknął* 'który stał się nieco gorzkim, zjęłczały', *przygorzkniały* 'który zgorzkniał' (por. *przegorzknąć, przegorsnąć* 'gorzkością przeżyć', *przygorz-*

<sup>11</sup> Fragmenty XVI-wiecznych *Gadek o składności członków człowieczych* Andrzeja z Kobyliny zwanego Glaberm również wskazują na bezpośredni związek pomiędzy „wszelką zagnięłością” i gorzkim smakiem: „Czemu po jedzeniu owoców zagniętych wino zda się gorzkie? Odpowiedź: Bowiem wszelka zagnięłość ma w sobie niejaka gorzkość, które po jedzeniu zostawa na języku, a tak wszelkie picie, które na język przydzie, od niej zda się gorzkie [...]. I owszem, po żadnym owocu wilgotnym picie nie smakuje, a to dla onej jego wilgotności, która jest ku zagnięciu barzo bliska” (GLABER, 1893: 99); „Czemu olej, gdy stoi długo w niepełności, chociażby też zgorzknął, tedy się tam naprawia? Odpowiedź: Bowiem w takowy sąd niepełny wchodzi wiatr, który wysusza i wyciąga z oleju wilgotę zbytnią, która była przyczyna gorzkości, a tak on olej nabywa zasię nowego smaku i słodkości” (GLABER, 1893: 105).



nieć ‘nieco gorzkością przeżyć’ (SL)). Należy jednak zaznaczyć, że zarówno przymiotnik *gorzki* w znaczeniu wskazującym na smak zepsutego pokarmu, jak i określenia *jętki*, *zjętcały* oraz dawne formy *przegorzkniały*, *przegorsniały* i *przygorzki* nie mają antonimicznych odpowiedników.

### Kontekstowe antonimy przymiotnika *słony*

W kontekście rozważań dotyczących antonimii smakowej smak *słony*, w porównaniu z pozostałymi trzema smakami, przedstawia się zgoła inaczej. Różnica polega na tym, że w odróżnieniu od słodczy, kwaśności i goryczy, które determinowane są smakiem konkretnych produktów i substancji i w różnym stopniu im przynależą, źródłem słonego smaku jest wyłącznie sól, której obecność w danym produkcie determinuje jego słony smak. Porównania typu *X jak Y* (*słony jak...*) dotyczące słonego smaku są mniej liczne, przy czym *Słownik porównań* Mirosława Bańki (BAŃKO, 2004) nie odnotowuje ani jednego tego typu porównania. W KKP oraz w książce Włodzimierza Wysoczańskiego *Językowy obraz świata w porównaniach zleksykalizowanych na materiale wybranych języków* (WYSOCZAŃSKI, 2006) odnotowane są zaledwie trzy porównania: *słony jak skrzek*, *słony jak ser pińczowski*, *słony jak śledź*.

W przypadku soli, której immanentną cechą jest słony smak, nie jest możliwe wskazanie kontekstowego antonimu dla określenia *słona*. Natomiast w odniesieniu do produktów, których słony smak determinowany jest zawartością soli (różnego rodzaju potraw: zup, sosów, mięs), możliwa jest opozycja *słony* – *nieśłony*, określająca produkty zawierające sól oraz jej pozbawione lub za mało osolone (*nieśłona zupa* to zarówno zupa nieposolona, jak i za mało osolona). Charakter opozycji kontekstowej mają również antonimy *słodka* – *słona* (woda), gdzie wyrażenie *woda słodka* określa ‘wody rzek, jezior i stawów pozbawione soli; także: rzeki, jeziora, stawy wypełnione tą wodą’ (USJP), natomiast *wody słone* to ‘wody mórz i oceanów, zawierające sól; także: morza i oceany wypełnione tą wodą’ (USJP), oraz antonimy *małosolny* – *kiszony/ukwaszony/ukiszony* (*ogórek*), gdzie *ogórek małosolny* określa ‘ogórek niezupełnie ukwaszony’ (USJP), natomiast *kiszony/ukwaszony/ukiszony ogórek* określa ogórek poddany fermentacji.

\* \* \*

Na zakończenie warto przyjrzyć się pokrótce antonomom podstawowych przymiotników smakowych utworzonym za pomocą prefiksu *nie-*, stawiając pytanie o znaczenie, jakie wnosi ten prefiks, i o jego funkcję<sup>12</sup>.

<sup>12</sup> Na temat funkcji przedrostkowego *nie-* w derywatach przymiotnikowych zob. m.in. Ryszard Tokarski w publikacji *Funkcja morfemu nie- w przymiotnikach*

Współczesne słowniki języka polskiego rejestrują formacje utworzone jedynie od przymiotników *słodki* i *słony*: *nieślodki* 'nie będący słodkim' (SJP), 'niebędący słodkim, zawierający mało cukru' (USJP) oraz *nieślony* 'niebędący słonym; za mało osolony' (SJP, USJP). Przymiotnik *nieślodki* występuje również w definicji przymiotnika *wytrawny* 'o napojach alkoholowych: zawierający mało cukru, nieślodki' (SJP, USJP), natomiast *nieślony* w definicji przymiotnika *słodki* w znaczeniu 'niekwaśny, nieślony (tylko w terminach)' (SJP). Przymiotnik *niekwaśny* nie tworzy w SJP i USJP osobnych haseł, ale występuje w definicjach przymiotnika *przaśny* 'taki, który nie uległ fermentacji; niekwaśny'. Natomiast nie istnieje w polszczyźnie prefiksalna forma *niegorzki*.

W odniesieniu do przymiotników *nieślodki* i *nieślony* na pewno można mówić o znaczeniu 'braku czegoś' wnoszonym przez przedrostek *nie-* (w tym przypadku brak cechy 'słodki' i 'słony' determinowany jest brakiem substancji słodzącej i soli). Przymiotniki te mogą również określać jakości smakowe determinowane niewielką, nieznaczną ilością substancji słodzącej lub soli.

## Zakończenie

W niniejszym artykule podjęto próbę odpowiedzi na pytanie postawione we wstępie: Czy, a jeśli tak, to w jakim stopniu, w odniesieniu do przymiotników i rzeczowników będących nazwami i określeniami smaków można mówić o relacji antonimii? Przeprowadzona analiza leksykalnego upoważnia do konkluzji, że tak, aczkolwiek relacja antonimii bywa różnie realizowana.

W zależności od kontekstu można mówić o różnych antonimicznych parach, nie tylko w obrębie przymiotników jakościowych, będących określeniami podstawowych smaków, tj. *słodki* – *gorzki*, *słodki* – *kwaśny*, *słodki* – *słony*, ale także innych określeń związanych z poszczególnymi smakami: *słodki* – *ostry*, *kwaśny* – *przaśny*, *słony* – *nieślony*. Wskazano również kontekst świadczący o antonimii *słodki* – *kwaśny*, na którego podstawie można mówić o tzw. gradacji antonimicznej (relacja taka jest możliwa w przypadku określeń dotyczących smaku owoców).

Poza poświadczeniami, w których przeciwstawione są przymiotniki określające różne jakości smakowe, pokazano opozycje realizowane przez zestawienie nazw najbardziej typowych produktów charakteryzujących się danym smakiem, np. *miodu* i *cukru* z *zółcią* i *piołunem*. Wiele kontek-

---

*zaprzeczonych* (TOKARSKI, 1976a: 281–290). Zagadnienie to w oparciu o analizę materiału historycznojęzykowego podjęła m.in. Krystyna Kleszczowa w artykule *Relacja antonimii w polskim słownictwie* (KLESZCZOWA, 2008: 178–185).

stów, zwłaszcza przysłów i powiedzeń, opartych jest na ich znaczeniach przenośnych.

Punktem wyjścia niniejszego artykułu było odwołanie się do dotychczas wyrażanych opinii językoznawców na temat „antonimii smakowej”. Poczynione obserwacje wpisują się w krąg rozważań poświęconych temu zagadnieniu, stanowiąc próbę ich rozwinięcia i uaktualnienia.

## Źródła

- BAŃKO M., 2004: *Słownik porównań*. Warszawa.
- ISJP – BAŃKO M., red., 2000: *Inny słownik języka polskiego*. T. 1–2. Warszawa.
- KPP – ADALBERG S., 1889–1894: *Księga przysłów, przypowieści i wyrażeń przysłowiowych polskich*. Warszawa.
- MSA – ŻMIGRODZKI P., 2001: *Mały słownik antonimów (wyrazów o znaczeniach przeciwnych)*. Kraków–Warszawa.
- NKPP – KRZYŻANOWSKI J., oprac., 1969: *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych polskich w oparciu o dzieło Samuela Adalberga*. Warszawa.
- PSSiA – MARCJANIK M., DĄBKOWSKI G., 2007: *Popularny słownik synonimów i antonimów*. Warszawa.
- SA – DĄBRÓWKA A., GELLER E., red., 1995: *Słownik antonimów*. Warszawa.
- SJPD – DOROSZEWSKI W., red., 1958–1969: *Słownik języka polskiego*. T. 1–10. Warszawa.
- SJP – SZYMCHAK M., red., 1993: *Słownik języka polskiego*. T. 1–3. Warszawa.
- SL – LINDE S.B., 1854–1860: *Słownik języka polskiego*. T. 1–6. Lwów.
- SPP – ŚLIWIŃSKI W., 1993: *Słownik semantyczno-syntaktyczny przymiotników polskich*. Kraków.
- SSiA – PAWLUS M., GAJEWSKA B., 2008: *Słownik synonimów i antonimów*. Warszawa–Bielsko-Biała.
- SStp – URBAŃCZYK S. et al., red., 1953–2002: *Słownik staropolski*. T. 1–11. Wrocław–Warszawa–Kraków.
- SW – KARŁOWICZ J., KRYŃSKI A., NIEDŹWIEDZKI W., red., 1900–1927: *Słownik języka polskiego*. T. 1–8. Warszawa.
- SWil – ZDANOWICZ A. et al., red., 1861: *Słownik języka polskiego*. Wilno.
- SWP – MATYS R., 1996: *Słownik wyrazów przeciwnych*. Wrocław.
- SXVI – MAYENOWA M.R. et al., red., 1966–2009: *Słownik polszczyzny XVI wieku*. Wrocław–Warszawa–Kraków.
- USJP – DUBISZ S., red., 2003: *Uniwersalny słownik języka polskiego*. T. 1–4. Warszawa.

## Literatura

- APRESJAN J.D., 1974: *Antonimy leksykalne i przekształcenia wyrażeń antonimicznych*. JANUS E., tłum. W: MAYENOWA M.R., red.: *Tekst i język. Problemy semantyczne*. Wrocław–Warszawa–Kraków, s. 177–199.

- BĄBA S., 1988: *Przaśny i przaśność*. „Język Polski” R. 68, z. 2–3, s. 192–194.
- BRALCZYK J., 2005: *Jaka jest zawartość cukru w cukrze?* W: IDEM: *Leksykon nowych zdań polskich. Od lat 70. do dziś*. Warszawa, s. 88–89.
- GLABER (ANDRZEJ Z KOBYLINA zwany GLABEREM), 1893: *Gadki o składności członków człowieczych z Arystotelesa i też inszych mędrców wybrane*. ROSTAFIŃSKI J., wyd. Kraków.
- KITOWICZ J., 1985: *Opis obyczajów za panowania Augusta III*. Warszawa.
- KLESZCZOWA K., 2008: *Relacja antonimii w polskim słownictwie*. B: Десета Международна конференция на Комисията по славянско словообразуване при Международния комитет на славистите. словообразуване и лексикология. София, s. 178–185.
- KRZYŻANOWSKI J., 1975: *Mądrej głowie dość dwie słowie. Pięć centurij przysłów polskich i diabelski tuzin*. T. 1–3. Warszawa.
- LASKOWSKI R., 1977: *Od czego lepszy jest lepszy?* „Język Polski” R. 57, z. 5, s. 323–334.
- LB – RIENECKER F., MAIER G., 2001: *Leksykon biblijny*. CHROSTOWSKI W., red. nauk. wyd. pol. IRMIŃSKA D., tłum. Warszawa.
- MARKOWSKI A., 1986: *Antonimy przymiotnikowe we współczesnej polszczyźnie na tle innych typów przeciwstawień leksykalnych*. Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź.
- NAGÓRKO A., 1987: *Zagadnienia derywacji przymiotników*. Warszawa.
- SAFAREWICZ J., 1976: *Czy lepszy jest stopniem wyższym od zły?* „Język Polski” R. 56, z. 5, s. 342–343.
- SMITH D.V., MARGOLSKIE R.F., 2007: *Poznać zmysł smaku*. „Świat Nauki” nr 6, s. 89–96.
- TOKARSKI R., 1976a: *Funkcja morfemu nie- w przymiotnikach zaprzeczonych*. W: MAYENOWA M.R., red.: *Semantyka tekstu i języka*. Wrocław, s. 281–290.
- TOKARSKI R., 1976b: *O pewnym kontekstowym znaczeniu form stopnia wyższego*. „Język Polski” R. 56, z. 5, s. 339–342.
- URBAŃCZYK S., 1982: *Co znaczy dziś wyraz przaśny?* „Język Polski” R. 62, z. 1, s. 21–24.
- WYSOCHAŃSKI W., 2006: *Językowy obraz świata w porównaniach zleksykalizowanych. Na materiale wybranych języków*. Warszawa.
- ŻMIGRODZKI P., 2001: *Wprowadzenie do leksykografii polskiej*. Katowice.

Barbara Mitrenga

# Antonymic relations based on taste oppositions

## SUMMARY

The aim of the article is an attempt to answer the question if, and if yes, to what an extent we can talk about the relation of antonymy as regards adjectives and nouns naming and defining taste. An introduction to considerations on relations between tastes is the presentation of research opinions to be found in the literature of the subject (A. Nagórko, A. Markowski and J. Apresjan). The author of the article makes a conclusion that we can only talk about the contextual antonymy with reference to taste lexis. On the basis of various quotations characterizing old and modern Polish, the author presents in what complex opposition relations, changing with history, the differences between tastes were shown. The following contextual adjective oppositions are discussed: *sweet* (e.g. *sweet-sour*), *sour* (e.g. *sour-unleavened*), *bitter* (e.g. *sweet-bitter*), *salty* (e.g. *salty-non-salty*).

Barbara Mitrenga

# Die auf der Geschmacksopposition beruhenden antonymischen Relationen

## ZUSAMMENFASSUNG

In ihrem Beitrag versucht die Verfasserin die Frage zu beantworten, ob man – wenn „ja“ dann inwiefern bei den Adjektiven und Substantiven, die verschiedenen Geschmack bezeichnen mit einer Antonymie zu tun hat. Zu Beginn stellt sie die in der Fachliteratur veröffentlichten Ansichten der Forscher (A. Nagórko, A. Markowski u. J. Apresjan) über die Gegensätzlichkeit von verschiedenen Geschmacksarten dar. Die Verfasserin behauptet, dass man in Bezug auf Geschmackslexik nur von einer kontextbezogenen Antonymie reden darf. Anhand vielfältiger, dem alten und gegenwärtigen Polnischen entnommenen Zitate zeigt sie wie verschieden die Unterschiede zwischen den Geschmacksarten in der Geschichte beurteilt waren. Besprochen werden hier der Reihe nach kontextbezogene Antonyme von Subjektiven: *süß* (z.B.: Gegensatz *süß* – *sauer*), *sauer* (z.B.: Gegensatz *sauer* – *ungesäuert*), *bitter* (z.B.: Gegensatz *süß* – *bitter*), *salzig* (z.B.: Gegensatz *salzig* – *ungesalzen*).